

## sea swallow gose

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (43.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	10 g	60 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	11 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	sól	4 g	Gotowanie	10 min